

Ma Se Kookboek.

Korse.

OLIE KORS

1 koppie meel	1 eier
1/2 koppie olie	1/2 teelepel sout
1/2 koppie melk	1 teelepel bak poeier

Metode:

Meng alles tot 'n slap deeg. Gooi dan oor die vleis mengsel, en bak 1/2 uur tot goud bruin.

BROS KORS DEEG

2 koppies koek meel	2 teelepels bak poeier
1/2 koppie margarien	1/3 teelepel sout
koue water om aan te maak	

Metode:

Sif die droë bestandele saam. Voeg margarien by en vryf in die meel in, moet lyk soos mielie-meel. Voeg dan water by en knie goed deur. Rol dun uit vir gebruik.

SODA WATER KORS

5 koppies koekmeel	1 teelepel sout
1/2 teelepel kremetart	500 gram margarien (uit yskas)

Metode:

Sif meel, sout en kremetart saam. Rasper margarien in meel mengsel, sny dan met 'n mes in mengsel van meel. Voeg dan sodawater en meng tot stywe deeg. Sit in yskas voor gebruik .

TERT KORS

2 eetlepels olie	2 koppies meel
1/4 koppie suiker	2 eetlepels bakpoeier
2eiers	

Metode:

Maak aan en druk in tert 'n bord uit. Bak tot gaar. Kan gebêre word.

BRUISMEEL WAT JY SELF KAN MAAK

4 koppies koekmeel	4 teelepels kremetart
2 teelepels koeksoda	

Metode:

Sif die meel mengsel 5 tot 6 keer saam.

DOPPIES

1 koppie margarien	1 koppie suiker
2 eiers geklits	4 koppies meel
10 ml kremertart	2 ml sout

5 ml koeksoda

25 ml melk

Metode:

Verroom die smeer en suiker saam. Voeg die eiers by en meng dit goed. Sif die meel, krematart en sout saam. Voeg dit by die eier mengsel en meng die koeksoda met melk en voeg dit by die deeg. Bedek die deeg en laat staan vir 'n rukkie. Rol die deeg uit, ongeveer 3 cm, druk uit in sirkels en lig op met 'n mes en plaas in kolwyntjie panne. Sit n stukkie waspapier met 'n paar droë bone in die binne van elke rou doppie en bak.

Maatbeker

*Vandag is ek gemaak van glas en plastiek of metal,
En miskien is daar vir my nie baie betaal.
Meet reg die stowwe wat daar is.
Want ek kan jou baie geld bespaar.
As jy onverskillig is kan ek jou baie geld kos.*

LIGTE ETES.

FLAP JACK FILL RANKIN

1 koppie koekmeel
2 eiers
1/2 teelepel sout

2 eetlepels strooi suiker
1 teelepel bakpoeier
1/4 koppie melk

Metode:

Meng alles saam tot roomerig. Bak in 'n pan op die stoof met 'n bietjie kookolie in die pan tot dit bruin is.

VIANNAS KAASROL

Kors:

500 gram koekmeel
2 ml sout
150 ml melk

125 gram margarien
20 ml bakpoeier

Metode:

Sif die droë bestandele saam en vryf die margarien in en meng alles saam. Rol uit.

Vulsel:

250 gram worsies grof gerasper
500gram kaas gerasper
50 gram margarien
1 eier geel / 25 ml melk geklits

1 ui fyn gesny
7 ml worcerstersous
7 ml aangemaakte mostert

Metode:

Meng alles saam, en smeer op die uitgerolde deeg. Rol dan op in 'n rol. Plaas op bakplaat en sny dan in skywe, nie deur nie. Verf die eiergeel bo-oor en bak vir 20 minute. Bedien dit warm saam met slaai.

ROMTOMTALIE

1 groot ui
1 eier

300 gram maaltvleis
2 ml sout /1 ml peper

5 ml mostert
400 gram brosdeeg
gekapte gronbone of neute

25 ml pietersielie
100 gram gesmelte margarien

Metode:

Meng alles saam en braai tot gaar. Laat afkoel. Rol nou die deeg uit en smeer margarien en die vleis vulsel op die deeg. Rol uit en sy in skywe deur tot ronde sirkels. Strooi grondbone of neute oor en bak tot gaar.

As jy nie gekoopte deeg het nie gebruik dan die deeg:-

Deeg:

250 ml koekmeel
10 ml sout
125 ml kouewater

20 ml bakpoeier
250 gram margarien
4 eiers se geel

Metode:

Neem die eier witte en klop net 'n bietjie en smeer oor die sirkels.

KAAS BESKUITJIES

500 gram kaas
250 ml koekmeel

1 pakkie chips (kaas en uie) fyn gemaak
100 gram margarien

Metode:

Meng alles saam. Rol uit in balletjies en pak op 'n bakplaat. Druk plat en bak vir 10 minute in die oond.

PIZZA KORS

2 1/2 koppies koekmeel
3/4 koppie melk
sout

3 teelepels bak poeier
1/4 koppie olie of margarien

Metode:

Meng alles goed saam en druk uit op tert bord, sit vulsels na smaak op en bak.

WORS SOUTHAPPIES

500 ml koekmeel
20 ml bakpoeier
4 eier geklits
200 ml melk

125 ml suiker
50 gram margarien
500 ml kaas
1 blik (375 ml) worsies

Metode:

Sif die droë bestandele saam en maak aan met 'n blik van die worsies. Sous tot slap deeg en smeer in pan. Sny dan worsie bo-oor, meng nou al die ander bestandele saam en gooi oor die deeg mensel. Bak vir 20 minute tot gaar, haal uit oond en as afgekoel het sny in blokkies.

LEWERKOEKIES

1/2 kg lewer
1 ui gerasper
sout
geur middels na smaak

1 eier
2 aartappels gerasper
peper
3 eetlepels koekmeel

Metode:

Sit olie in pan en laat warm word. Skep lepels vol in olie en bak tot gaar.

PAMPOENBLOKKIES

1 pakkie pampoenpampoen
3 snye brood gesmeer met margarien en sny in blokkies
pypkaneel suiker
klein bietjie water oor

Metode:

Bak tot sag en gaar, as dit amper gaar is sit die margarien bo-op.

Bliksnyer

*Geen huis kan sonder my .
Vir n besige huisvrou wat ek kan bevry
As die etes verbrand of die sop nie dik genoeg is nie.
Spring ek in jou hand en maak dit oop.
Dan sien jy die indruk wat ek maak en raak verlief op my.*

BROOD

PIESANG BROOD OUMA RANKIN

1 koppie margarien
1 teelepel bakpoeier
6 koppies meel
6 piesangs
1 1/2 koppies melk
4 1/2 koppies suiker
1 1/2 teelepels koeksoda
6 eiers

Metode:

Room margarien, eiers, suiker en piesangs saam. Voeg dan melk en koeksoda, saam gemeng, by die piesang mengsel. Sif die droë bestandele saam en voeg dan die piesang mengsel by dit en meng goed. Gooi in broodpannetjie en bak vir 1 uur.

PIESANG SPESERYE BROOD OUMA RANKIN

2 koppies meel
1/4 teelepels naaltjies
4-6 piesangs
2 teelepels bakpoeier
1 teelepel sout
1 teelepel vanielje
1 1/4 kop neut as jy het
1 teelepel koeksoda
1 1/4 koppie suiker
2 eiers
1 teelepel suurlemoensap
1 1/2 teelepel kaneel
2/3 koppie margarien

Metode:

Sif die droë bestandele saam. Room eiers, margarien en suiker saam. Voeg nou piesangs en vanielje, suurlemoensap by die eier mengsel en meng goed. Voeg die droë bestandele by en meng. Bak vir 1 uur.

GEMMERBROOD

2 1/2 koppies meel
6 eetlepels margarien
1 teelepel koeksoda
3 eetlepels stroop
1/2 koppie suiker
1/2 koppie melk

1/2 teelepel sout
2 teelepels fyn gemmer
1 eier

1 teelepel gemende speserye
1 teelepel fyn kaneel

Metode:

Sif droë bestandele saam. Smelt suiker, margarien en stroop saam. Klits eier, melk en die koek-soda saam. Meng alles saam bak vir 1 uur.

SKONS

1 koppie meel
1 koppie gerasperde kaas
2 eiers

1 koppie melk
2 teelepels bakpoeier
rooi peper / sout

Metode:

Klits die eiers en melk saam. Sif droë bestandele saam. Meng alles saam en skep in kolwyntjie pan. Bak vir 10 tot 15 minute.

DADEL BROOD OUMA RANKIN

1 koppie dadels
2 koppies meel
2 eiers
1 teelepel koeksoda
2 koppies kookwater

1 koppie strooisuiker
1 koppie margarien
sout
3 eetlepels kakao
1 1/2 teelepels bakpoeier

Metode:

Meng soda in warm water en gooi oor dadels en laat af koel. Meng eiers, suiker margarien saam. Sif droë bestandele en meng met die twee ander bestandele. Bak vir 1 uur.

BOSTEN BROOD OUMA RANKIN

2 koppies dadels
2 teelepels koeksoda

1 koppie gemende vrugte
1/2 koppie kookwater

Sny dadels en gooi kookwater en koeksoda bo-oor die dadels en vrugte.

3/4 koppie suiker
2 eiers
2 teelepels bakpoeier

4 eetlepels margarien
3 1/2 koppies koekmeel

Meng nou alles saam en bak vir 1 uur.

Aartappel fynmaker

*Hoewel ek lyk na n stiebeuel van die kant.
Is ek n aanwins vir elke kok
Vir menige harte laat ek klop met my gladde fyn afwerking
En hulle fyn maak vir jou satisfaksie*

MIELIE BROOD

2 blikke mielies
400 ml mielie meel

2 eiers
25 ml suiker

1ml sout

60 ml margarien

Metode:

Meng alles saam en sit in bak en bak vir 1 uur.

KNOFFEL BROOD

1 Franse brood

knoffelsout

2 eetlepels knoffel of knoffel huisies

margarien

Metode:

Meng alles saam, sny brood in skywe en smeer die mengsel in. Draai toe in foelie en sit in oond vir 15 minute (of op vuur).

BRAAI BROOD

1 sak klaar gekniede deeg of knie deeg

1kg koekmeel

sout

1 pakkie gis

melk /water

Metode:

Knie bestandele saam en maak bolletjies, laat rys en gooi 2 houertjies room oor bak vir 1 uur.

BORSLAPPE

*Tandjies kry ; kindjie huil
ek vang al die kwyl op
'n halfdosyn is nie genoeg ;
van die oggend tot die aand*

KOELDRANKE OUMA RANKIN

GEMMERBIER

8 koppies koue water

2 teelepels fyn gemmer

hand vol rosyne

4 koppies suiker

2 teelepels suurlemoensap

1 pakkie gis

Metode:

Meng alles saam en laat staan vir 24 uur. Gooi deur 'n sif en bottel. Sit in yskas om koud te word.

GEMMERBIER 2

12 bottels lou water

2 gekneuste gemmers

1 pakkie cream of tater

1 pakkie gis

9 koppies suiker

hand vol rosyne

Metode:

Laat staan vir 24 uur, bottel en verkoel.

LEMOENSTROOP

5 koppies suiker

1/2 bottel suurlemoen essens

3/4 pakkie wynsteensuur

5 koppies water

Metode:

Kook die suiker en water saam. Laat afkoel. Voeg al die ander bestandele by en bedien koud.

VRUGTE PONS

1 koppie water	2 koppies suiker
2 koppies swart tee	2 koppies ingemaakte stroop
1 suurlemoensap	2 koppies lemoensap
2 koppies pynappelsap	vrugte van die sap

Metode:

Kook die suiker in die water vir 15 minute. Laat afkoel en voeg al die ander bestandele by. Laat staan vir 6 ure. Voeg yswater en 4 bottels sodawater by. Bedien koud.

LEMOEN BIER

sap van 6 lemoene	8 teelepels cream of tarter
8 koppies kook water	8 koppies koue water
1 pakkie suurdeeg	4 1/2 koppies suiker

Metode:

Voeg suiker by die kookwater en roer tot die suiker op-gelos is en voeg dan dierses van die bestandele by. Roer goed en laat staan 'n ruk. Bedien dit koud.

SUURLEMOEN GEMMER BIER

22 1/2 liter water	10 koppies suiker
7 suurlemoene se skil (gerasper)	4 eetlepels gemmer
1 teelepel kremertart	1 koekie suurdeeg (of pakkie)

Metode:

Kook alles saam vir 5 minute en laat af koel. Voeg die suurdeeg by lou water en laat dit staan vir 24 uur. Gooi deur 'n sif en bottel.

HANDE ROOM

Neem gelyke dele:-	
suurlemoensap	brandspiritus
room of ryk melk	1 teelepel amandel olie

VADOEK

*Twee of drie van ons sal daar aldag wees
Hangend in die kombuis rond net om te betrag
En hoe vinnig ons die tyd verby laat vloog.
Baie hande sê hulle maak ligte werk daarby
En dit is iets wat ons nooit sal vermy.*

GROOT KOEKE

WARM MELK SPONSKOEK

4 eiers	1 1/4 koppie strooisuiker
2 koppies koekmeel	3 teelepels bakpoeier

1 koppie melk
1 teelepel vanielje

90 gram margarien

Metode:

Klits die eiers suiker saam tot dik en liggeel. Sif die meel en bakpoeier en vou in by die eier mengsel. Verhit die melk en margarien saam (nie kook nie) en roer dan by die ander mengsel en meng goed. Skep in panne bak vir 25 – 30 minute.

LAAG KOEK

2 koppies koekmeel
3 teelepels bakpoeier
3/4 koppie margarien
1 teelepel vanielje

1 koppie suiker
3 eiers
1 koppie melk

Metode:

Meng alles saam. Skei die eiers en klop die eierwit styf. Roer in die mengsel en bak vir 20 tot 30 minute.

KOEKSISTERS

8 koppies koekmeel
2 teelepels margarien
1 koppie melk, geklits saam met eier

4 teelepels bakpoeier
2 eiers
sout

Metode:

Sif al die bestandele saam en maak aan met die melk mengsel. Knie vir 10 minute. Laat staan oornag in 'n toe bak.

Stroop:

6 koppies suiker
2 teelepels kremertart

8 koppies water
suurlemoen sap

Metode

Kook die suiker en water vir 7 minute. Gooi die kremertart en suurlemoen sap by en sit in yskas om koud te word. Gebruik dit koud.

SJOKOLADEKOEK

1 koppie koekmeel
4 desert lepels kakao
3 eetlepels maizena
4 eiers geskei
sout

1 koppie strooisuiker
1/2 koppie kookwater
3 teelepels bakpoeier
1/2 koppie kookolie

Metode:

Sif al die droë bestandele saam. Meng die eiers en suiker. Meng alles saam en vou in eier witte. Gooi in 'n pan en bak vir 30 minute.

SJOKOLADE VULSEL

1 eetlepel margarien
1 eetlepel maizena
1 koppie suiker

1 koppie melk
1 eetlepel kakao

Metode:

Kook alles saam. Gooi warm stroop bo oor die koek.

ROL KOEK

1 koppie koekmeel	2 1/2 teelepels bakpoeier
3/4 koppie suiker	5 eetlepels kookwater
4 eiers, geskei	sout

Metode:

Klop die eiergeel en suiker saam tot 'n room. Voeg die kookwater by en meng goed. Sif die koekmeel en bakpoeier saam. Meng alles saam, laaste die eierwit wat styf geklop is. Gooi in 'n plat pan wat gesmeer is en sit waspapier onder die deeg. Bak vir 30 minute, gooi uit en trek die waspapier af. Smeer konfyt op en rol op.

KOEKSISTERS OUMA RANKIN

6 koppies meel	2 eiers
4 teelepels bakpoeier	3 – 4 koppies water
2 desertlepls lepels margarien	sout

Metode:

Knies vir 10 minute en laat staan oornag.

Stroop:

10 koppies water	20 koppies suiker
------------------	-------------------

Metode:

Kook vir 10 minute, laat afkoel en voeg suurlemoen skywe in. Sit in vrieskas tot koud en gebruik dan.

KOFFIE KOEK

Bo-laag:

1 blik karamel kondensmelk	250 ml melk
1 pakkie karamel kits poeding	1 flake gekrummel (lekkergoed)
250 ml room	

Koek:

4 eiers	60 ml melk /60 ml water
5 ml vanilla	3 1/2 koppies koekmeel
15 ml koffiepoeier	1 ml sout
30 ml margarien	10 ml bakpoeier
1 koppie suiker	

Metode:

Klop margarien, suiker en eiers saam. Voeg melk, water en geursel by. Sif meel, koffie en sout saam. Meng alles saam en vou bakpoeier in. Gooi in 'n lang bak en bak vir 30 minute.

Stroop:

1/2 koppie suiker	1 koppie sterk koffie
2 eetlepels margarien	

Metode:

Kook vir 5 minute. Maak die stroop aan en gooi oor die warm koek.

Sit bolaag oor afgekoelde koek

SJOKELADE KOEK

125 ml kakao
4 eiers geskei
125 ml kookolie
450 ml koekmeel

200 ml kookwater
375 ml suiker
5 ml vanilja
15 ml bak poeier/sout

Metode:

Meng kakao en kookwater totdat alle klonte op-gelos het en laat die mengsel eenkant om af te koel. Voeg kookolie en vanilja by. Klits eiergeel en suiker saam tot die mengsel lig en sponserig is. Voeg die kakao mengsel by die eier mengsel en meng. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam en roer by die eier mengsel. Klits die eierwitte styf en vou in die mengsel, bak vir 25 tot 30 minute

KLEIN KOEKIES

GEMMER KOEKIES OUMA RANKIN

8 koppies koekmeel
4 koppies suiker
3 eetlepels gemmer

500 gram margarien
1 koppie stroop
1 pakkie koeksoda/1koppie melk (opgelos)

Metode:

Smelt die margarien, stroop en gemmer saam. Sif meel, suiker en sout saam. Meng alles saam. Rol bolletjies uit en druk plat met 'n vurk. Bak in 'n vooraf verhitte oond.

KLAPPER KOEKIES OUMA RANKIN

4 koppies koekmeel
3 teelepels bakpoeier
2 koppies suiker

2 eiers
250 gram margarien
1 koppie klapper

Metode:

Meng alles saam. Rol uit en druk met koekie drukker uit. Bak tot bruin.

KONDENSMELK KOEKIES OUMA RANKIN

500 gram margarien
3 koppies suiker
1 blik kondensmelk
1 eetlepel stroop
1/2 koppie melk blik uit gespoel

12 koppies meel
7 teelepels koeksoda
7 teelepels cream of tarter
3 eiers

Metode:

Meng alles saam en rol uit en druk met koekiedrukker uit. Bak tot gaar.

VLA KOEKIES MA OUS

2 koppies koekmeel
4 teelepels bakpoeier
1/2 teelepel vanilje
8 eetlepels vla

8 eetlepels suiker
250 gram margarien
2 eiers

Metode:

Meng alles saam. Rol die deeg uit en druk met 'n koekie drukker uit. Bak tot gaar.

TEE KOEKIES OUMA RANKIN

10 koppies koekmeel	2 koppies margarien
4 teelepels cream of tarter - 2 teelepels koeksoda in melk opgelos	
2 teelepels vanilje	6 eiers
5 koppies suiker	

Metode:

Meng alles saam en rol uit. Bak tot gaar

APPELKOOSJAM KOEKIES OUMA RANKIN

10 koppies koekmeel	6 eiers
2 eetlepels Gemmer	500 gram margarien
1 teelepel naeltjies	3 koppies suiker
1 teelepels kaneel	6 teelepels koeksoda in melk
2 koppies appelkooskonfyt	4 teelepels bakpoeier

Metode:

Meng alles saam rol uit. Bak tot gaar.

SOETKOEKIES OUMA RANKIN

1 blik kondensmelk	3 koppies klapper
12 koppies koekmeel	9 eiers
4 kop suiker	650 gram margarien
3 teelepels koeksoda /3 teel kremertart	in 1 blik melk uit gespoel
Melk om aan te maak	

Metode:

Meng alles goed.
Rol uit. Bak tot gaar.

VINNIGE KITS YSTERVARKIES

Stroop

3 koppies kookwater	4 koppies suiker
1/2 koppie kakao	

Metode:

Kook vir 5 minute en laat afkoel.

1 pak vinger beskuitjies	500 gram klapper
--------------------------	------------------

Metode:

Doop beskuitjies in stroop tot dit die sous opsuig. Rol in die klapper.

KLAPPER HAPPIES

1 pak dadels fyn gesny	500 ml klapper
4 x 250 ml rice krispies	1 blik kondensmelk

Metode:

Meng alles saam en druk uit op 'n plat plaat.

Verkoel in yskas vir 'n uur. Sny in vierkante.

SKATTEBOLLETJIES / MAKROLLETJIES

125 ml kondensmelk
5 ml vanilja

500 ml klapper
1 pak kersies

Metode:

Meng alles saam en skep lepels op bak plaat.
Bak 10 minute tot ligbruin.

SPESERYKOEKIES OUMA RANKIN

1 1/4 koppies stroop
1 1/2 koppies koekmeel
1 teelepel sout
fyn naeltjies

225 gram margarien
1/2 teelepel bakpoeier
1/2 teelepel neut kaneel

Metode:

Smelt stroop margarien in kastrol en laat afkoel.
Sif droë bestandele en voeg by stroop,
Meng goed, los in koel plek tot ferm rol, in balletjies en druk plat, bak 15-20 minute.

MARIE BESKUITJIES BLOKKIES

1 pakkie Marie beskuitjies
3 eiers
1 pak kersies
1 teelepel lemoengeursel

pak versiersuiker
250 gram margarien
1 koppie klapper
1 blik gekookte kondensmelk

Metode:

Klop eiers versiersuiker geursel saam.
Voeg nou sagte margarien by en meng beskuitjies, kersies, klapper.
Voeg versiersuiker mengsel by, meng alles saam en druk in plat pan.
Laat oornag in yskas. Smeer kondensmelk oor beskuitjies, strooi klapper oor en sny in blokkies

ONGEBAKTE SJOKOLADE KOEKIES

1/4 koppie margarien
1 koppie suiker
1/4 koppie melk
2 koppies rice krispies / pastosties

1/4 koppie kakao
1 teelepel vanielje
1 koppie klapper

Metode:

Kook margarien kakao melk suiker vanielje vir 10 minute.
Haal af van hitte en voeg klapper en rice krispies by en meng goed.
Skep lepels vol op waspapier en laat droog word.

ROLBALLETJIES

200 gram margarien
15 ml water
150 gram neutsjokolade

50 ml strooisuiker
2 koppies koekmeel
versiersuiker gesif

Metode:

Room smeer suiker.

Voeg meel en water by en meng goed.

Sny sjokolade in blokkies soos op die pak af gemerk is en halveer elke blokkie dan.

Rol elke blokkie met ongeveer 7 ml deeg, sit op bak plaat en bak 15-20 minute.

Rol koekies in versiersuiker as dit nog warm is en laat afkoel.

HANDTERTJIES

1 1/2 glas koue water

4 eiers

12 eetlepels varkvet

6 teelepels bakpoeier

8 koppies koekmeel

500 gram margarien

5 eetlepels asyn

Metode:

Vryf margarien met vingerpunte in meel en bakpoeier.

Klits water eiers asyn goed saam. Voeg by meelmengsel en maak aan tot rolbare deeg.

Sny uit in 4 kante. Sit 'n bietjie konfyt gemeng met meel in elke vierkant.

Vou in driehoek en druk met vinger vas en smeer eier bo op en bak.

GEGEURDE VIERKANTE

250 gram margarien

1 koppie suiker

2 eiers

3 koppies koekmeel

3 eetlepels bakpoeier

1 teelepel vanilja

Metode:

Meng alles saam, druk in plat pan, smeer konfyt oor en rasper van die deeg bo-oor.

Bak tot gaar.

GRONDBROOD KOEKIES

1/2 koppie melk

2 eiers

250 gram margarien

2 koppies bruinsuiker

3 koppies koekmeel

1 teelepel koeksoda

1 teelepel sout

1/2 bottel grondboontjiebotter

Metode:

Meng alles saam rol uit. Bak tot goud bruin.

KOLEWYNTJIES OUMA RANKIN

2 koppies meel

3/4 koppie suiker

1 1/2 koppie melk

2 eetlepels maziana

3 eiers

250 gram margarien

2 teelepel bakpoeier

Metode:

Meng suiker eiers margarien saam. Sif droë bestandele.

Meng alles saam en skep in kolewyntjie panne.

Bak tot gaar.

YSTER VARKIES OUMA RANKIN

Koek

4 koppies koekmeel

1 3/4 koppies melk

2 koppies suiker

4 teelepels bakpoeier

1 koppie margarien

4 eiers

Metode:

Meng suiker margarien eiers saam. Sif droë bestandele saam.

Voeg by eier mengsel.

Druk in vierkante en bak tot gaar.

Stroop

3 koppies suiker

4 eetlepels kakao

1 1/2 koppies kookwater

1 eetlepel margarien

Metode:

Kook vir 5 minute saam hou warm.

Sny die afgekoelde koek in blokkies. Doop in warm stroop en rol in klapper.

BEET INLê NAN

30 groot beet

1/2 koppie suiker

2 naeltjies

koppie asyn

1 desert lepel gemmer

1 koppie water

1 teelepel kaneel

Kook sous vir 15 min.

GENERAAL SMUTS KOEKIES

Deeg

250 gram margarien

1 koppie suiker

3 koppies koekmeel

2 teelepels bakpoeier

2 eiers geklits

sout

Metode:

Vryf margarien in meel suiker bakpoeier. Voeg geklitste eier en sout by. Meng tot 'n stywe deeg.

Rol uit en pak in kolewyntjie panne.

Vulsel

4 eetlepels margarien

2 eiers geklits

1 teelepels bakpoeier

4 eetlepels suiker

4 eetlepels koekmeel

2 eetlepels klapper

Metode:

Meng goed.

Skep eers 'n bietjie appelkooskonfyt op deeg, sit dan die vulsel bo op en bak tot gaar.

ONGEBAKTE SJOKELADE KOEKIES

125 gram margarien

2 koppies suiker

1/2 koppie kakao

1/2 koppie melk

Metode:

Kook saam vir 5 minute, haal af van stoof en roer 3 koppies hawermout rou in en 1 koppie klapper en 1 teel vanilja. Terwyl nog warm is skep lepels vol op pan en laat afkoel.

KOLWYNTJIES

550 ml koekmeel

400 ml suiker

5 ml koeksoda

2 ml bakpoeier

2 ml sout
125 kakao of mazina
3 eiers

350 ml melk
125 ml kookolie
2 ml vanilja

Metode:

Meng alles saam en bak vir 15-20 minute.

MARSMELLOWS

1 eier wit
2 eetlepels geletien opgelos in een koppie kookwater
2 koppies suiker

Metode:

Klits eier en suiker goed saam. Voeg dan die opgeloste geletien by die eier mengsel. Klop styf, gooi in 'n gesmeerde pan, laat af koel en sny dan in blokkies, laat dan koud word. Braai klapper in oond en rol dan lekkers in gebraaide klapper.

BERNDA FUDGE

2 koppies suiker (500ml)
1/2 koppie stroop (125 ml)
1 teelepel vanilje (5 ml)
sout
1/2 koppie water (125 ml)
2 eier witte
1/2 koppie neute of grondbone

Metode:

Kook suiker, water en stroop saam; kook vir 5 min tot gereed is. Klits eier witte styf. Voeg sout en vanilje by. Gooi kookende stroop oor eier mengsel. Klits goed tot styf, gooi nou neute by. Gooi uit in 'n gesmeerde bakplaat en laat afkoel, sny dan in blokkies en laat koud word.

SKUIMPIES

1 groot eierwit
2 teelepel bakpoeier
30 ml kookwater
250 ml strooisuiker
15 ml asyn

Metode:

Verhit die oond tot 100°C. Voer nou twee bakpanne uit met foeli blikkant na bo. Gooi eierwit, strooisuiker, kookwater en asyn in meng bak. Klits nou vinnig tot mengsel styf is en punte vorm. Vou nou die bakpoeier liggies in en skep lepels vol op die bak plaat of jy kan 'n buis gebruik. Bak nou vir 1 1/2 uur. Skakel oond af, los in oond en haal uit as oond amper koud is.

SNAKELS

1 eier
125 ml melk
250 ml koekmeel
125 ml water
sout
1 ml peper

Metode:

Klits eier, melk en water saam. Voeg dan meel en peper by. Klits goed. Gebruik 'n snakel pan, laat warm word in diep olie. Vee olie eers van warm pan af. Druk dan in slap mengsel, dan weer terug in olie bak tot deeg los kom van pan of help met 'n vurk. Bak tot bruin in olie, haal uit en sit op bruin papier. Vul met vleis, tuna of rys as 'n sout happie.

TOFFIE

6 koppies suiker
120 ml witasyn of appelasyn

2 koppies water

Metode:

Gooi alles saam en roer tot suiker opgelos is, kook dan vir 30 minute. Smeer kollewyntjie panne. Gooi in en laat stol. Sit stokkies in en laat koud word.

OUTYDSE TOFFIES

40 gram margarien
340 gram suiker
4 eetlepels stroop (60 ml)

2 eetlepels asyn (30 ml)
2 eetlepels water

Metode:

Meng bestandele in 'n swaarboom pot en roer matig tot suiker opgelos is. Bedek kastrol en kook vir 3 minute sodat stoom suiker kristale vorm. Haal deksel af en kook tot 'n bal vorm. Giet in gesmeerde pan en laat afkoel. Sny in blokkies en laat koud word.

INDIESE GROENTE PIEKEL

9 tot 10 koppies gemende groente, soos die growe soort, soos blomkool, wortels, rissies, green pepper, ens.

4 uie gekap

Kook in water en sout tot sag en dreineer mengsel

1/2 koppie suiker (125 ml)
1 teelepel mostert (15 ml)
1 koppie water (250ml)
2 teelepel kerrie (10 ml)

1/2 koppie koekmeel (125 ml)
3 koppies asyn (750 ml)
1 1/2 KOP OLIE (350ML)
1 eetlepel mostert

Metode:

Meng die suiker, mostert en meel met 'n bietjie van die water. Voeg die water wat oorbly by asyn en 1 koppie kookolie. Kook mengsel tot dik soos room. Gooi oor groente terwyl dit warm is. Sprinkel rissie en kerrie oor. Braai mosterd in 'n 1/2 koppie olie, giet oor groente en meng goed. Laat afkoel en bottel en bêre tot gebruik.

VERRASSINGS POEDING

1 koppie koekmeel
3/4 koppie suiker
1/2 koppie melk
1 desertlepel bakpoeier

2 eiers
2 eiers (geskei)
1 eetlepel margarien
sout

Metode:

Klop suiker, eiers, margarien en melk saam, sif meel bp saam. Meng alles saam en bak 'n uur. Gooi 2 koppies melk oor en laat in trek. Smeer appelkoosjam oor en dan die eier witte wat styf geklop is. Bak tot bruin. Bedien met vla.

JELLIE POEDING

1 pak rooi jellie
2 eetlepels margarien
1 koppie suiker

2 koppies kookwater
sout

Metode:

Smelt alles saam en laat staan op stoof.

Deeg

4 eetlepels koekmeel	1 eetlepel margarien
1 teelepel koeksoda	2 eiers
2 eetlepels suiker	2 eetlepels appelkoosjam
1 eetlepel melk	sout

Metode:

Meng alles en gooi die jellie mengsel in 'n diep bak. Skep lepels vol van mengsel in die jellie stroop. Bak tot gaar.

MELK POEDING

3 eetlepels koekmeel	3 eiers (geskei)
2 eetlepels suiker	1/2 bottel melk
sout	1/2 eetlepel magarien (gesmelt)
1/4 teelepel koeksoda	

Metode:

Meng suiker, eiers en meel met koeksoda, opgelos in melk. Meng alles saam en voeg dan styf geklopte eierwitte by. Bak tot gaar, 30-40 minute.

BRUINPOEDING

4 eetlepels suiker	1 koppie melk
4 eetlepels koekmeel	2 eiers
1 teelepel koeksoda in melk opgelos	2 eetlepels margarien
sout	2 eetlepels appelkoosjam

Metode:

Meng alles saam. Bak vir 'n 1/2 uur. Gooi 1 koppie suiker en 'n 1/2 koppie kookwater oor. Bak nog 'n 1/2 uur.

7 MINUTE POEDING

3 koppies water	1/2 koppie suiker
2 eetlepels gemmer	

Metode:

Kook alles saam tot stroop.

Deeg

1 koppie koekmeel	1/2 koppie stroop
3 eetlepels margarien	1 eier
1 teelepel in melk opgelos	sout

Metode:

Meng alles saam en skep lepels vol in stroop en kook vir 7 minute in 'n toe pot op die stoof.

SOUSKLUITJIES

5 eetlepels hoogvol koekmeel	sout
2 eetlepels margarien	eetlepel kookwater
1 teelepel bakpoeier	2 eiers

Metode:

Meng eiers wat met kookwater gemeng is, sout, margarien en dan meel. Meng alles goed en skep in 'n pot met kookwater en kook tot gaar.

SKOTSE POEDING

1 koppie koekmeel	1/2 teelepel koeksoda in 'n koppie melk
2 eetlepels margarien	1 koppie appelkoosjam

Metode:

Meng alles saam en bak vir 60 minute in oond.

Sous

1 koppie suiker	2 eiers
2 eetlepels lemoensap	2 koppies room

Metode:

Klop alles saam, gooi oor poeding en laat staan vir 15 minute. Bak dan vir 10 minute.

FRUIT COCKTAIL

Koek

2 koppies koekmeel	500 gram bruismeel
1 eetlepel koeksoda in melk opgelos	4 eiers
sout	1 groot blik fruitcocktail

Metode:

Meng meel, suiker, sout en koeksoda voeg dan blik vrugte by en meng met sous. Bak 50 minute in 180° C

Sous

1 1/2 koppies suiker	1 koppie klapper
250 gram margarien	1 blik Ideal melk

Metode:

Kook alles saam vir 15 minute en gooi sous oor koek. Bedien met room of vla.

POEDING SOUSE

Karemelsous

1 koppie margarien	1 eetlepel vla
1 1/2 koppie suiker	1 teelepel vanila
1 liter melk	

Metode:

Kook alles saam en gooi oor poeding.